

ATTICA

Restaurant, Bar & Private Events



Mediterranes Restaurant



Speisekarte

Suppe

Champagner-Miso Schaumsuppe Kräuterseitling Sesam	21
Kürbiscremesuppe Kürbis Kürbiskerne Dill Croutons	16

Vorspeisen

Gemischter Salat Saison Salat Gemüse Kürbis ATTICA-Kräuter dressing	16
Gyoza mit Gemüse oder Poulet 8 stk Erdnusssauce Frühlingszwiebeln Wakame	23
Hiramasa Kingfisch Gelbflossen Makrele Ponzu-Trüffel Apfel-Sellerie Rogen	27
Bao Buns Kräuterseitling Zwiebeln Gurken Karotten Koriander Hoisin Sauce	20
Bao Buns Pulled Beef Jalapeno Zwiebeln Gurken Spinat Röstzwiebeln	22
Jakobsmuscheln Topinamburcreme Buttersauce Schnittlauch Trüffel	26
Rindstatar Eigelb-Senfcreme Kresse Zwiebeln Haselnuss Kapern Brioche	26 / 38
ATTICA – Plättli Auserlesene italienische Käse- und Fleischspezialitäten Eingelegtes Gemüse Oliven Brot	37



Speisekarte

Pasta

Tagliolini mit Trüffel	34 / 42
Tagliolini Trüffelsauce Frischer Trüffel	
Caramello Ravioli mit Rindfleisch	28 / 34
Randen Ziegenkäse Walnuss Basilikum	
Udon – Nudeln	27
Miso-Sauce Pak Choi Pilze Sesam Koriander mit Crispy Chicken +9	

Hauptgänge

Blumenkohl Steak	34
Kürbiscreme Broccoletti Kräuteröl Kichererbsen Basilikum	
Rindsfilet	60
Selleriecreme Broccoletti Trüffel-Jus Röstifries	
Ribeye	52
Rosmarinkartoffel Randen Pak-Choi Sauce Béarnaise	
Perlhuhnbrust Suprême	48
Kürbis Pastinaken Gemüse Preiselbeer-Jus	
Wolfsbarsch Filet	46
Fregola-Sarda Marroni Spinat Peterli - Miso - Sauce Buchweizen	
Geschmorte Kalbskopfbucke	52
Safran-Risotto Schmorgemüse Röstzwiebeln Kadayif Schnittlauch	



Speisekarte

Unsere grossen Stücke für 2 Personen inkl. 2 Beilagen

Charra T-Bone Steak ca. 1 KG

72 p.P

Jus | Kräuter-Salsa

Charra Tomahawk Steak ca. 1-1.2KG

74 p.P

Jus | Kräuter-Salsa

Beilagen:

Pommes Frites | Gemüse | Risotto | Broccoletti

für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli

12

Spaghetti | Tomatensauce

Spaghetti Bolognese

14

Spaghetti | Bolognesesauce

Chicken Nuggets

14

Mit Pommes Frites

Portion Pommes Frites

8



Speisekarte

Dessert

Sorbet Zitrone Mango	4.5
Glacé Erdbeere Vanille Pistazien Schokolade Stracciatella	4.5
Affogato Espresso Vanilleglace	8
Schokoladen Kuchen Schokoladen-Maracuja Glace Caramel Fudge Minze	8
Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleglace Schlagrahm	14
Panetone Nusslikör - Creme Haselnuss Minze	16
Tiramisu Mascarpone Minze	15

Unsere Partner

Obst und Gemüse

Gemüsezentrale Tägerwilen AG, Tägerwilen TG

Brot

Fredy's, Baden AG

Milchprodukte & Käse

Gemüsezentrale Tägerwilen AG, Tägerwilen TG
Transgourmet Schweiz AG, Basel BS

Fisch

G. Bianchi AG, Zufikon AG

Fleisch

G. Bianchi AG, Zufikon AG
LUMA Beef AG, Neuhausen am Rheinfall SH

Deklarationen

Rindfleisch: CH / URY / ESP / IR

Kalbfleisch: NL / CH

Geflügel: CH / FR

Fleischerzeugnisse: CH / IT / ESP

Fisch: AUS / GR Zucht / CH / NO

Muscheln: Wild / FAO61 / Pazifik

Lachs: NO / CH

Brot: CH